



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|---|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Выход: 50 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|--------|
| Белки, г | 3,31 |
| Жиры, г | 0,44 |
| Углеводы, г | 21,2 |
| Энергетическая ценность, ккал | 101,98 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,09 |
| С, мг | 0 |
| А, мг | 0 |
| Е, мг | 1,1 |
| Д, мкг | 0 |
| В2, мг | 0,04 |

| | |
|--------|------|
| Ca, мг | 9 |
| Mg, мг | 9,5 |
| P, мг | 43,5 |
| Fe, мг | 2 |
| K, мг | 68 |
| I, мкг | 2,8 |
| F, мг | 0 |
| Se, мг | 0 |

ИП Орлов А.О.
 03 января 2022 г.
 Антоин Олегович
 2
 ОГРН ИП: 30830720360010
 ИНН: 301322

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55
 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| СВЕКЛА | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 49,2 | 36,9 | 4,92 | 3,69 |
| с 01.09 по 31.12 | 46,13 | 36,9 | 4,61 | 3,69 |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 3,6 | 3 | 0,36 | 0,3 |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ | 9,2 | 6 | 0,92 | 0,6 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 3,6 | 3,6 | 0,36 | 0,36 |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛиз принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
 Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Га: органолептические показатели качества:
 Вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов - хрустящая, остальных овощей мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку, зеленому горошку.

Запах: свеклы, соленых огурцов, лука, зеленого горошка.

Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Энергетическая ценность, ккал

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,85 |
| Жиры, г | 3,67 |
| Углеводы, г | 3,98 |
| Энергетическая ценность, ккал | 52,52 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг | 2,62 |
| А, мг | 0 |
| Е, мг | 1,64 |
| Д, мкг | 0 |

| | |
|--------|--------|
| Са, мг | 17,06 |
| Mg, мг | 10,54 |
| P, мг | 22,32 |
| Fe, мг | 0,61 |
| K, мг | 134,38 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|---|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КУРЫ ЦЫПЛЯТ. 1 КАТЕГОРИИ | 57,57 | 40,29 | 5,76 | 4,03 |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 8,71 | 8,71 | 0,87 | 0,87 |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 5,43 | 5,43 | 0,54 | 0,54 |
| СОУС ТОМАТНЫЙ №364 | | 40 | | 4 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 34,9 | 34,9 | 3,49 | 3,49 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| МОРКОВЬ | 3,07 | 2,3 | 0,307 | 0,23 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 1 | 0,8 | 0,1 | 0,08 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| КОША ПОДИРОВАННАЯ | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| СЛАБИТЕЛЬ | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №47 от 23.08.2021 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо птицы без кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают котлетную массу порционируют, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию), отваривают на пару или в воде.

Овощи пропускают с прокипяченным сливочным маслом и соусом томатным.

Пюре - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

ТОМАТ

Для приготовления 55 г котлет необходимо использовать 2 г внутреннего жира.

СОУС ТОМАТНЫЙ №364

Овощи перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Овощные ингредиенты пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин. Добавляют белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Мясо птицы



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № РИС С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РИС С ОВОЩАМИ", вырабатываемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КРУПА РИСОВАЯ | 26,7 | 26,4 | 2,67 | 2,64 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 13,87 | 10,4 | 1,39 | 1,04 |
| с 01.09 по 31.12 | 13 | 10,4 | 1,3 | 1,04 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10 | 8,4 | 1 | 0,84 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 3,2 | 3,2 | 0,32 | 0,32 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Итого на 100 порций | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Акт проработки №31 от 12.08.2021 г." санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Мелко нарезанные овощи пассеруют с добавлением томатной пасты, заливают горячим бульоном или водой, дают закипеть жидкости (наливают из расчета 1:2), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с рисом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

с 01.09
Хранения до реализации - не более 1 часа.
Реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Санитарно-гигиенические показатели качества:

Внешний вид: рис рассыпчатый, овощи сохранили форму
Консистенция: мягкая
Цвет: риса - светло-оранжевый, овощей - от светло до темно-оранжевого
Вкус: умеренно соленый
Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|-------|
| Энергетическая ценность, ккал | 2,25 | B1, мг | 0,04 | Ca, мг | 10,05 |
| Белки, г | 2,84 | C, мг | 1,27 | Mg, мг | 18,30 |
| Жиры, г | 21,09 | A, мг | 0,23 | P, мг | 48,11 |
| Углеводы, г | 119,32 | E, мг | 0,32 | Fe, мг | 0,48 |
| | | D, мкг | 0,05 | K, мг | 97,38 |
| | | B2, мг | 0,03 | I, мкг | 1,50 |
| | | | | F, мг | 0,02 |

ИП

Орлов А.О.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389 СОК ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СОК ФРУКТОВЫЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СОК ФРУКТОВЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Белки, г | 0,97 |
| Жиры, г | 0,19 |
| Углеводы, г | 19,59 |
| Энергетическая ценность, ккал | 83,42 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,02 |
| С, мг | 1,6 |
| А, мг | 0 |
| Е, мг | 0 |
| Д, мкг | 0 |
| В2, мг | 0,02 |

| | |
|--------|------|
| Ca, мг | 12,6 |
| Mg, мг | 7,2 |
| P, мг | 12,6 |
| Fe, мг | 2,52 |
| K, мг | 240 |
| I, мкг | 2 |
| F, мг | 0 |
| Se, мг | 0 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-----------|--|------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | |
| с 01.01 по 28.02 | 76,92 | 50 | 7,69 | 5 |
| с 01.03 по 31.07 | 83,33 | 50 | 8,33 | 5 |
| с 01.08 по 31.08 | 62,5 | 50 | 6,25 | 5 |
| с 01.09 по 31.10 | 66,67 | 50 | 6,67 | 5 |
| с 01.11 по 31.12 | 71,43 | 50 | 7,14 | 5 |
| МОРКОВЬ | | | | |
| с 01.01 по 31.08 | 13,33 | 10 | 1,33 | 1 |
| с 01.09 по 31.12 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 11,9 | 10 | 1,19 | 1 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| КЛЕЦКИ | | 65 | | 6,5 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | 20 | 20 | 2 | 2 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 2,3 | 2,3 | 0,23 | 0,23 |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | 0,14 шт. | 5,8 | 14 шт. | 12,609 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 31,4 | 31,4 | 3,14 | 3,14 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,6 | 0,6 | 0,06 | 0,06 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 187,5 | 187,5 | 18,75 | 18,75 |
| Выход: 250 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

УТВЕРЖДАЮ

Орлов А.О.

1 января 2022 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ГУЛЯШ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ГУЛЯШ", выработанное ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ГУЛЯШ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | 96,7 | 71,1 | 9,67 | 7,11 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | 5,5 | 5,5 | 0,55 | 0,55 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 10,7 | 9 | 1,07 | 0,9 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 7,2 | 7,2 | 0,72 | 0,72 |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | 1,8 | 1,8 | 0,18 | 0,18 |
| СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход: 90 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт. 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет мяса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ЛИЦЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1714 КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕНИЧНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|-----------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ | 75,9 | 75,1 | 7,59 | 7,51 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ | 12,7 | 12,7 | 1,27 | 1,27 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 135,1 | 135,1 | 13,51 | 13,51 |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 |
| Выход: 200 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Подготовленную крупу пшеничную или пшеничную всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой

Запах: свойственный данному виду крупы

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|--------|--------|------|--------|--------|
| Белки, г | 8,44 | В1, мг | 0,17 | Са, мг | 34,47 |
| Жиры, г | 11,12 | С, мг | 0 | Mg, мг | 41,81 |
| Углеводы, г | 49,56 | А, мг | 0,05 | Р, мг | 178,48 |
| Энергетическая ценность, ккал | 331,82 | Е, мг | 0,28 | Fe, мг | 3,00 |
| | | Д, мкг | 0,19 | К, мг | 175,07 |
| | | В2, мг | 0,08 | І, мкг | 0 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|--------------------------------|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: 200 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | |
|-------------------------------|-----|
| Белки, г | 5,8 |
| Жиры, г | 5 |
| Углеводы, г | 8 |
| Энергетическая ценность, ккал | 106 |

| | |
|--------|------|
| В1, мг | 0,08 |
| С, мг | 1,4 |
| А, мг | 0,05 |
| Е, мг | 0,14 |
| Д, мкг | 0 |
| В2, мг | 0,34 |

| | |
|--------|------|
| Ca, мг | 240 |
| Mg, мг | 28 |
| P, мг | 190 |
| Fe, мг | 0,2 |
| K, мг | 292 |
| I, мкг | 18 |
| F, мг | 0,04 |
| Se, мг | 0 |



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ХЛЕБ РЖАНОЙ", вырабатываемое и реализуемое ИП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | | Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг | |
|---|---|-------|--|-------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Выход: 35 | | | | |

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

С.Т. Органолептические показатели качества:

В.И. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

| | | | | | |
|-------------------------------|-------|--------|------|--------|-------|
| Вода, г | 2,32 | В1, мг | 0,06 | Ca, мг | 6,3 |
| Белки, г | 0,31 | С, мг | 0 | Mg, мг | 6,65 |
| Жиры, г | 14,84 | А, мг | 0 | P, мг | 30,45 |
| Энергетическая ценность, ккал | 71,39 | Е, мг | 0,77 | Fe, мг | 1,4 |
| | | Д, мкг | 0 | K, мг | 47,6 |
| | | В2, мг | 0,03 | I, мкг | 1,96 |
| | | | | F, мг | 0 |
| | | | | Se, мг | 0 |

Химически

Безопасно

Жиры

Соль

Энерг

Витамины

Микроэлементы

Средства